



Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Cuvée de Domaine

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Argilo calcaire en partie en Marne, Kimméridgiennes et Caillottes.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourbage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité des terroirs.

ÉLEVAGE :

En cuve thermo-régulée sur lies fines.





Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Les Chasseignes

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Terres blanches exposition plein sud. Les Chasseignes est un lieu-dit sur coteau très précoce.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourbage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité des terroirs.

ÉLEVAGE :

En foudre en chêne thermo régulée et en fûts de 300 litres. Élevage sur lies fines pendant 12 à 13 mois.





Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Les Montaignes

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Terres blanches exposition nord – nord-est

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire.

VINIFICATION :

Récolte manuelle à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité des terroirs. Ce vin est non filtré.

ÉLEVAGE :

En cuve, et en Amphore. Élevage sur lies fines pendant 12 à 13 mois.



Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Les Demailés

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

TRAVAIL DE LA VIGNE :

VINIFICATION :

ÉLEVAGE :

Fiche Technique à venir



Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE

Intuition

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Sauvignon

TYPE DE SOL :

Terres blanches

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire.

VINIFICATION :

Récolte manuelle à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourbage à basse température et fermentation en fût de 300L.

ÉLEVAGE :

En fût sur lies fines pendant 12 mois avec batonnages réguliers.





Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Cuvée de Domaine

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Terroir argilo-silex et argilo-calcaire.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage manuel, vendanges manuelles.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourbage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité des terroirs.

ÉLEVAGE :

En cuve thermo régulée sur lies fines.





Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Cuvée de Domaine

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Terroir Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage manuel, maîtrise des rendements (vendange en vert), tri des raisins sur pieds avant vendange, vendanges manuelles.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustations des baies et analyses, vendange manuelle, tri en cave avant égrappage pour séparer les baies des rafles. Second tri avant mise en cuve sur tapis. Encuvage pour pré-fermentaire à froid de 4 jours puis une macération de 15 jours à 3 semaines environ avec remontages délicats 2 fois par jour et délestage si besoin. Fermentation malolactique en cuve et barriques de 300 et 500 litres.

ÉLEVAGE :

Dans les mêmes contenants.





Les Jules

une grappe de talent



AOP SANCERRE
Evidence Rouge

DOMAINE DES CHASSEIGNES - Aurore Dezat et David Girard



100% Pinot Noir

TYPE DE SOL :

Terroir Silex.

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage manuel, maîtrise des rendements (vendange en vert), tri des raisins sur pieds avant vendange, vendanges manuelles.

VINIFICATION :

Récolte à maturité après dégustations des baies et analyses, vendange manuelle, tri en cave avant égrappage pour séparer les baies des rafles. Second tri avant mis en cuve sur tapis. Encuvage pour macération pré-fermentaire à froid de 4 jours puis une macération de 15 jours à 3 semaines environ avec remontages délicats 2 fois par jour et délestage si besoin. Fermentation malolactique en barriques de 300 litres.

ÉLEVAGE :

En barriques de 300 litres 12 à 15 mois.